

Bersano

COSTALUNGA BARBERA D'ASTI

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Barbera d'Asti Superiore

Zona produttiva Provincia di Asti, nei comuni Agliano Terme, Vaglio Serra, Nizza Monferrato, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo.

Vitigno 100% Barbera

Tipologia del terreno Calcareo-argilloso.

Vinificazione Macerazione delle bucce in vinificatori di acciaio automatici a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi e ossigenazioni fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcol. A seguire, svinatura e sosta con le fecce fini per favorire lo svolgimento della fermentazione malolattica.

Invecchiamento Affinamento minimo 6 mesi in botti di rovere e successivamente in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso profondo con riflessi granata.

Profumo Profumo intenso di frutti rossi accompagnati da toni di spezie, tabacco ed eucalipto.

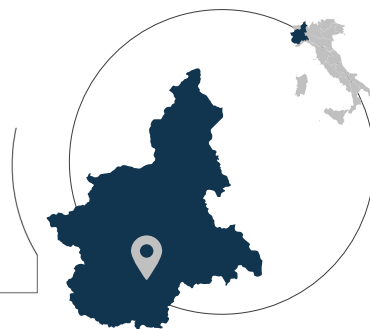
Sapore Gusto deciso, ricco, con finale piacevole e persistente sottolineato da note di frutta e cacao.

Abbinamenti Ideale a tutto pasto, accompagna primi piatti anche elaborati, secondi a base di carne rossa e bianca e formaggi freschi e di media stagionatura.

Temperatura di servizio 16-18°C



NIZZA MONFERRATO / PIEMONTE



BERSANO
1907



ANNO DI FONDAZIONE | 1907



ENOLOGO | RICCARDO COTARELLA



VITIGNI | NEBBIOLO, BARBERA,
PINOT NERO, CHARDONNAY,
RUCHÈ, BRACHETTO, DOLCETTO,
GRIGNOLINO, SAUVIGNON,
MOSCATO, CORTESE

